



ATTENDEZ-VOUS AU MEILLEUR À CHAQUE FOIS

Un gratin de pommes de terre doré en surface. Une belle croûte sur un filet de bœuf. Le cœur moelleux d'un gâteau au chocolat. la technologie de ventilation de ce four garantit que votre plat est cuit exactement à la température idéale.

Bénéfices et Caractéristiques

Nettoyage par pyrolyse

D'un simple geste, la fonction de nettoyage par pyrolyse transforme les saletés, graisses et résidus alimentaires du four en cendres. Vous n'avez plus qu'à les essuyer avec un chiffon humide.



- Bandeau métal
- Chaleur tournante pulsée
- Pyrolyse
- Programmeur électronique
- Commandes par manettes rétractables push/pull
- Indication des modes de cuisson sérigraphiés sur intérieur de porte
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 2 cycles pyrolyse pré-programmés
- Porte froide, 3 verres, verres et porte démontables sans outils
- Températures: 30°C - 300°C
- Type de plats: 1 plat multi-usages profond gris
- Nombre de grille: 1 grille support de plat
- Eclairage: 1, halogène / 40W

Une cuisson homogène et efficace, partout.

Alliez consommation réduite d'énergie et cuisson optimale de vos plats grâce au système de convection Hot Air. Il garantit une circulation homogène de l'air, réduisant les températures de 20%, pour une cuisson plus rapide.



Vue d'ensemble en un seul coup d'œil de l'état de vos plats

L'affichage du minuteur offre une vue d'ensemble de l'état de vos plats en un seul coup d'œil. Son écran clair vous permet de programmer une alarme ou de contrôler le temps restant avant la fin de la cuisson avec précision.



Cuissez plus en une seule fois, tout en obtenant des résultats parfaits

La résistance annulaire dans votre four garantit que vos plats sont cuits uniformément, même sur plusieurs niveaux. Vous avez la certitude que chaque plat est cuit à la perfection.

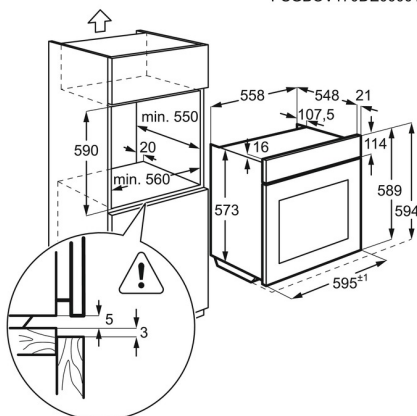
Porte froide

Une sécurité optimale lors des cycles de pyrolyse grâce à la porte froide, la température maximale de la porte est bien inférieure à 70°C sur le verre et à 60°C sur le métal

Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	81.2
Classe d'efficacité énergétique*	A+
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.69
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Electrique
Volume utile cavité (L)	XXL 72
Couleur	Inox anti-trace
Puissance électrique totale maximum (W)	3490
Puissance du gril (W)	2300
Conso pyro 1 (Wh)	2782 / 60 mn
Conso pyro 2 (Wh)	4034 / 90 mn
Longueur de câble (m)	1.6
Livré avec prise	Oui
Dimensions HxLxP (mm)	594x594x568
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	600x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	654x635x670
Poids brut/net (kg)	30.3 / 29.3
Fabriqué en	Italie
PNC	949 498 023
Code EAN	7332543620142

PSGBOV170DE0000Y



PSGBOV170DE0000Z

